

A detailed illustration of various tropical leaves in shades of green, including Monstera, banana, and fern leaves, arranged around a central white box with a blue border.

SOMMER KARTE

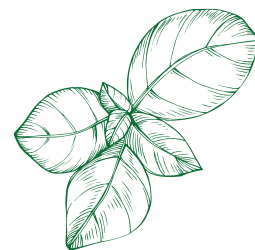


Willkommen in Les Bains de Saillon!

Wir bieten Ihnen eine Speisekarte, die überwiegend mit Produkten aus regionalen und authentischen Produkten, die so nah wie möglich an unserer Einrichtung erworben wurden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

• SOMMERMENÜ •



VORSPEISEN

ANDALUSISCHE GAZPACHO MIT ERDBEEREN UND BASILIKUM

Knackige Brunoise, weiße Balsamico-Creme, Safran-Gemüsechips

oder

OKTOPUS-CARPACCIO MIT OLIVENÖL, ZITRONE UND SENF

*Feine Scheiben marinierten Oktopus, knackige Gemüse-Pickles,
rote Paprikaperlen, junge Sprossen, Fleur de Sel, konfierte
Zitronenschale*

HAUPTGERICHTE

HALBGEGARTER LACHS MIT SAUCE VIERGE VON ZITRUSFRÜCHTEN

Schwarzer Reis, knackiges Gemüse

oder

TEXAS-STYLE SCHWEINEFRIKASSEE

Coleslaw und Country-Kartoffeln, Barbecue-Sauce

DESSERTS

KOKOSNUSS-CRÈME BRÛLÉE

Begleitet von in Basilikum marinierten Ananas

oder

CAFÉ GOURMAND

4 Petit Fours mit einem Tee oder Kaffee

2 GÄNGE : 55.00 P.P

3 GÄNGE : 65.00 P.P



• VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE •

KLEINER GRÜNER SALAT

6.00

KLEINER SALAT DER SAISON

8.50

OKTOPUS-CARPACCIO MIT OLIVENÖL ZITRONE UND SENF

*Feine Scheiben marinierten Oktopus, knackige Gemüse-Pickles,
rote Paprikaperlen, junge Sprossen, Fleur de Sel, konfierte
Zitronenschale*

23.00



ANDALUSISCHE GAZPACHO MIT ERDBEEREN UND BASILIKUM

Knackige Brunoise, weiße Balsamico-Creme, Safran-Gemüsechips

19.00

WALLISER PLATTE

*Trockenfleisch, Trockenspeck und Rohschinken aus dem
Anniviers-Tal, Wurst, Raclettekäse aus Orsières, Roggenbrot*

23.00/37.00

REGENBOGEN AUS HISTORISCHEN TOMATENSORTEN UND CREMIGER BURRATA

*Hausgemachtes Basilikumpesto, Pinienkern-Granola, knackiger
Mesclun-Salat, Fleur de Sel*

22.00

SALAT CAESAR

*Im knusprigen Weizenkörbchen, krosses Hähnchen, Parmesan,
Sardellen, pochiertes Ei, Caesar-Dressing*

22.00 / 29.00



• ZUM TEILEN •

KNOBLAUCHBROT
9.00

**KNOBLAUCHBROT
UND MOZZARELLA**
4.50

**HAUSGEMACHTE
POMMES FRITES**
5.00/8.00

WALLISER PLATTE
23.00/37.00

FRITTIERTES BROT
3.50

BRUSCHETTA
4.00



• SALATE •

EXOTISCHER SALAT MIT GARNELEN & MANGO

Marinierte Garnelen, frische Mango, Avocado, roter Quinoa, junge Sprossen, frischer Koriander, eingelegte rote Zwiebeln, Ingwer-Limetten-Vinaigrette

29.00

SALAT MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST UND GERÖSTETEN FEIGEN

Fein geschnittene geräucherte Entenbrust, mit Honig geröstete Feigen, junge Sprossen, Gebratene Foie-gras-Späne, geröstete Haselnüsse, beträufelt mit einer Sherryessig-Vinaigrette

32.00

BURRATA & WASSERMELONE

Cremige Burrata, Würfel von Wassermelone, historische Tomaten, Basilikum, Kürbiskerne, knuspriges Knoblauchbrot, Balsamico-Essig-Sauce

29.00

PARMASCHINKEN-RICOTTA-TASCHE MIT ERDBEEREN

Oliven, getrocknete Tomaten, Rucola, Erdbeeren, Rote-Früchte-Vinaigrette

29.00

SALAT CAESAR

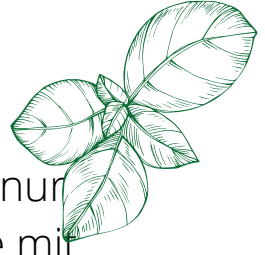
Im knusprigen Weizenkörbchen, krosses Hähnchen, Parmesan, Sardellen, pochiertes Ei, Caesar-Dressing

16.00 / 22.00



• DIE GESCHICHTE • UNSERER PIZZEN

Handgemachte, leichte und schmackhafte Pizzen.



Im Les Bains de Saillon sind unsere Pizzen viel mehr als nur ein Gericht: Sie sind echte handwerkliche Kreationen, die mit Leidenschaft und Anspruch zubereitet werden.

Unser Teig wird jeden Tag nach einem traditionellen Rezept frisch hergestellt, um eine leichte, knusprige und bestens verdauliche Textur zu garantieren. Er ruht langsam und lang, um sein volles natürliches Aroma zu entwickeln.

Wir wählen hochwertige lokale Produkte, wie Raclette aus Orsières oder saisonales Gemüse, die wir mit authentischen italienischen Zutaten kombinieren, um bei jedem Bissen eine Geschmacksexplosion zu erzielen.

Gebacken wird in einem traditionellen Steinofen, der unseren Pizzen diesen einzigartigen, leicht rauchigen Geschmack verleiht, der anders nicht reproduzierbar ist.

Schließlich wird jedes Rezept von unserem italienischen Pizzabäcker zubereitet, der in der reinsten neapolitanischen Tradition ausgebildet wurde, um Ihnen ein Geschmackserlebnis zu bieten, das dem Geist der echten italienischen Pizza treu bleibt.

Authentizität, Leichtigkeit und Großzügigkeit – das ist unser Versprechen; mit jeder Pizza.



• PIZZAS •

MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella fior di latte und Origano

18.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken und Piltzen

22.00

GAMBERETTI

Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Knoblauch, konfierte Kirschtomaten und Kapern

25.00

NAPOLETANA

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Kapern, Sardellen und Oliven

22.00

CALZONE

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken

22.00

4 JAHRESZEITEN

Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Oliven, Champignons, Paprika

23.00

PARMA

*Tomaten, Mozzarella fior di latte, roh Schinken
Typ Parm, Rucola und Grana Padano Späne*

26.00

VEGETARISCHE

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Aubergine, Zucchini, Peperoni und Grana Padano Späne

24.00

4 KÄSE

MMozzarella fior di latte, Taleggio, Raclettekäse, Grana Padano und Grogonzolla

26.00

KNOBLAUCHBROT UND MOZZARELLA

12.00

VALAISANNE

*Mozzarella fior di latte, Piltzen, Raclettekäse
von Aletsch, trockener Walliser Speck*

27.00

DIAVOLA CALABRESE

*Tomaten, Mozzarella di Bufala, Nduja-Creme
und scharfe Salami aus Kalabrien*

26.00

SALMONE

*Mozzarella fior di latte, Rauchlachs, kandierte
Tomaten, Zitrus-Ricotta und Origano*

24.00

TONNATA

*Tomate, Mozzarella fior di latte, Thunfisch,
Oliven und rote Zwiebeln*

24.00

RUSTICA

*Tomate, Mozzarella fior di latte, Paprika,
frische Wurst, Zwiebeln*

27.00

CAPRA

*Tomaten, Ziegenkäse, Grana Padano, Honig,
Walnuss, Rucola und Origano*

26.00

DELICATA

*Mozzarella fior di latte, Pesto, Gorgonzola,
getrocknete Tomaten, Haselnüsse*

24.00

**FÜR DEN KLEINEN APPETIT,
UNSERE PIZZEN KÖNNEN IN KLEINEREN GRÖSSEN ANGEBOTEN WERDEN.**

VERKLEINERUNG : 2.00



• UNSERE BOWLS •

Basmati-Reis, mittelscharfe grüne Currysoße und thailändisches Gemüse

GARNELEN
32.00

**SCHWEIZER
HÄHNCHENSTREIFEN**
29.00

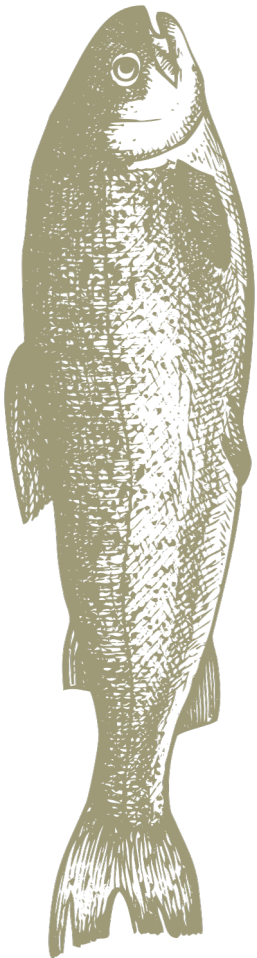
**TOFU UND
WAKAME-ALGEN** 
29.00

• FISCH •

EGLI-FILET AUS DEM LOË-SEE, MIT TARTARSAUCE
Kartoffelstampf mit Olivenöl, junger Spinat
39.00

**HALBGEGARTER LACHS MIT SAUCE VIERGE VON
ZITRUSFRÜCHTEN**
Schwarzer Reis, knackiges Gemüse
35.00

JAKOBSMUSCHELN AUF IHREM BLÄTTERTEIGNEST
*Fendant-Rogen-Butter, Mousseline aus Wakame-Algen,
Gemüsemedley*
39.00



• FLEISCH •



TEXAS-STYLE SCHWEINEFRIKASSEE

Coleslaw und Country-Kartoffeln, Barbecue-Sauce

36.00

RINDSMEDAILLONS 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT

Pinot Noir-Sauce, Gemüsevariation, Bratkartoffeln mit Kräutern

43.00

GEBRATENE ENTE MIT HONIG UND ROSMARIN

Cremige Polenta, geröstete Aprikosen, bunte Gemüsemischung, reduzierter Bratensaft

39.00

RINDSTATAR MIT APRIKOSGENSCHNAPS

*Kapern, Petersilie, Schalotten, Senf, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Ketchup**

21.00 (80g) / 36.00 (160g)



• BURGERS •

BURGER'IZZA

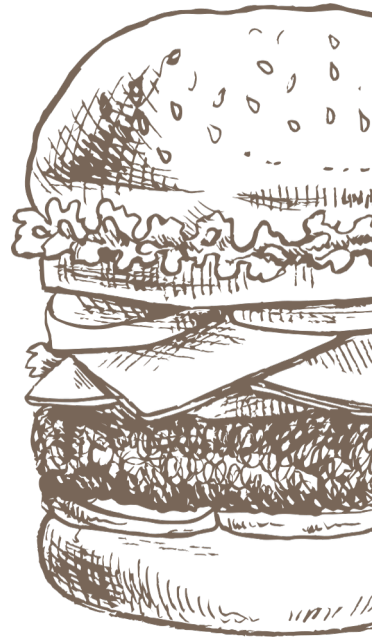
200 g Rinderhacksteak, Pizzateig-Brötchen, getrocknete Tomaten, Rucola, gebratener Speck, Spiegelei, Fior di Latte Mozzarella, Tomatensauce mit einem Hauch Barbecue, hausgemachte Pommes Frites

34.00

VEGGIE BURGER

Bohnensteak*, karamellierte Zwiebeln, frischer Spinat, getrocknete Tomaten, hausgemachte Sauce

27.00



• PASTA UND RISOTTO •

MEDITERRANE PAPPARDELLE

Konfierte Auberginen, geröstete Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, geriebener Ricotta, frisches Basilikum, geröstete Pinienkerne

33.00

RIGATONI MIT LACHS

Gorgonzola und Birne

32.00

RISOTTO MIT TINTENFISCHTINTE UND GEGRILLTEN TANDOORI-GARNELEN

Hausgemachte Krustentiersuppe, Garnelen, Knoblauch, Weißwein und roter Paprika-Coulis

36.00



• DESSERT •

KOKOSNUSS-CRÈME BRÛLÉE

Begleitet von in Basilikum marinierten Ananas

14.00

DUNKLER SCHOKOLADEN-MOELLEUX

Auf einem Bett aus Cognac-Birnen

15.00

APRIKOSENKÄSEKUCHEN MIT SALZ VERFEINERT

Salziger Keksboden, Philadelphia-Käse-Mousse und Aprikosen aus dem Wallis

14.00

PAVLOVA MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN UND MANGOCREME

Ananas, Granatapfel, geraspelte Kokosnuss, Papaya

15.00

TIRAMISU

Kaffee und Pistazie, Hauch von Zartbitterschokolade

14.00

GOURMETKAFFEE

4 Süßigkeiten mit Tee oder Kaffee

11.00



• KINDERKARTE •

Bis zum 12 Jahre alt

NUGGETS AUS HÜHNERFLEISCH*

Frische Pommes und Salat

15.00

SPAGHETTI BOLOGNESE

15.00

RINDERHACKSTEAK

Frische Pommes und Karottensalat

18.00

GEBRATENES SEEBARSCHFILET

Gedämpfte Kartoffeln, violette Karotten

18.00

PIZZA MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella fior di latte und Origano

11.00

PIZZA PROSCIUTTO

Tomaten, Mozzarella fior di latte und Schinken

13.00

KUGEL MÖVENPICKEIS NACH WAHL

Mit Smarties

3.90

KLEINES MOELLEUX MIT SCHOCOLADE

Vanillesauce

5.00

*nicht hausgemacht

A detailed illustration of various tropical leaves in shades of green, including Monstera, banana, and fern leaves, arranged around a central white box with a blue border.

ÖFFNUNGSZEITEN

*Montag bis Freitag: 11:30 – 14:00 Uhr und
18:30 – 22:00 Uhr*

Samstag und Sonntag: 11:30 – 22:00 Uhr

Auf Wunsch informieren Sie unsere Mitarbeiter über Lebensmittel, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Die Preise sind in Schweizer Franken - inklusive Service und MwSt.

Herkunft der Fische und Meeresfrüchte:

Rotbarbe - Frankreich | Wolfsbarsch - Frankreich | Forelle - Wallis | Lachs - Schottland und Norwegen |
Garnelen - Vietnam | Wolfsbarsch - Frankreich - Griechenland | Sardellen - Italien | Schwertfisch -
Frankreich - Sri Lanka | Jakobsmuscheln - Spanien | Hummer - Frankreich - Kanada

Herkunft des Fleisches:

Rindfleisch - Schweiz | Schweinefleisch - Schweiz | Hähnchen - Schweiz | Kalbfleisch - Schweiz |
Lammfleisch - Irland - Schweiz | Wurstwaren - Schweiz und Italien

*Aus hygienischen Gründen werden Mayonnaise und Ketchup nicht hausgemacht.

